

### Vorspeisen und Suppen

<i>Feldsalat mit Walnussdressing, Speck- und Brotwürfel</i>	9,50
<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	9,00
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	15,00
<i>Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen, gratiniertem Ziegenkäse und Feldsalat</i>	17,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	16,00
<i>Vorspeisenteller mit hausgebeiztem Lachs, Forellenfilet, Baguette</i>	14,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	6,50
<i>Kartoffelsuppe</i>	7,50

### Unsere Menüempfehlungen

#### Menü I

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*  
*Zanderfilet mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln*  
*Grand Marnier-Parfait mit Mousse au chocolat*  
43,00

#### Menü II

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*  
*Skreiloins mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln*  
*Grand Marnier-Parfait mit Mousse au chocolat*  
43,00

#### Menü III

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*  
*Lammrücken mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln*  
*Grand Marnier-Parfait mit Mousse au chocolat*  
48,00

#### Menü IV

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*  
*Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller*  
*Grand Marnier-Parfait mit Mousse au chocolat*  
40,00

### Fischgerichte

<i>Skreiloins mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	29,00
<i>Zanderfilet mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</i>	29,00

### Hauptgerichte

<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	26,00
<i>Lammrücken mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	34,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	24,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Hohenloher Pfännle</i>	
<i>Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter an einem Gemüsebouquet dazu Pommes dauphines</i>	19,00
<i>Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce, Rösti und Salatteller</i>	37,00
<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen und Weißbrot</i>	15,00

### Regionale Spezialitäten

<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	15,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	16,00
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	16,00

### Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	15,00
<i>Waldpilzrisotto mit Parmesanspänen, Salatteller</i>	18,00
<i>Champignon-Erbesen-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	15,00
<i>Gemüseteller mit Kartoffeln (vegan möglich)</i>	16,00